REVUE DE VITICULTURE

EDUCATION ET INSTRUCTION DES TRAVAILLEURS AGRICOLES (1)

Enseignement agricole proprement dit et apprentissage agricole

Avant de traiter de l'enseignement de l'agriculture et de l'apprentissage agricole, objets de cette étude, j'ai été conduit à formuler les réserves précédentes sur la préparation indispensable des candidats; car si les jeunes gens ne sont pas préparés comme je l'ai indiqué, inutile d'organiser la diffusion de l'enseignement de l'agriculture, elle ne donnera aucun des résultats recherchés : instruire les masses, les retenir à la terre et augmenter la production.

Mais nous avons affaire à des jeunes gens de 16 à 17 ans (c'est à cet âge seulement que l'esprit est assez mûri pour s'imprégner des conseils et s'assimiler utilement l'enseignement d'un professionnel averti) bien préparés parce qu'ils ont eu des professeurs capables de les former. Pour en faire de futurs praticiens producteurs d'un maximum de denrées, il faut des instructeurs praticiens, producteurs eux-mêmes, parce que seuls ils intéresseront ces jeunes gens déjà pénétrés des choses de la terre, seuls ils leur feront assimiler les connaissances élémentaires reçues en précisant et délimitant l'application, seuls enfin ils pourront donner une idée assez exacte des prix de revient. C'est l'unique marche à suivre. On se demande comment elle n'est pas encore réalisée.

Les adolescents ont été préparés à l'apprentissage par le préapprentissage tout en pouvant travailler l'exploitation à laquelle ils appartiennent. Nous devons continuer cette tactique si nous voulons atteindre des milliers de jeunes travailleurs. Puisqu'ils n'iront pas nombreux chercher l'instruction agricole dans nos écoles d'agriculture (ils seraient privés de leur salaire pendant deux ans), l'instruction agricole doit aller les atteindre chez eux.

Il me semble que les professionnels désignés ne doivent pas recevoir le nom de professeurs, l'appellation ne répondrait pas à l'initiation recherchée de l'industrie de l'agriculture. Nous préférons les connaître sous le nom de chefs de travaux agricoles ou sous celui de chefs de pratique.

Les directeurs des services agricoles doivent avoir, dans chaque département, la direction de l'enseignement agricole populaire, ce sont eux qui proposeraient à l'agrément de l'administration les professionnels chargés de l'enseignement

(1) Voir *Revue* n° 1688 et 1689, pages 307 et 321.

à donner dans les campagnes. Ces chefs de travaux agricoles seraient des cultivateurs appréciés, anciens élèves des écoles d'agriculture ou de simples cultivateurs dont le savoir et la compétence sont reconnus. Les vétérinaires de campagne, s'ils y étaient préparés, pourraient également jouer un rôle très important dans l'enseignement agricole populaire.

Comment ces chefs de travaux agricoles, vulgarisateurs de l'enseignement de l'agriculture, pourront-ils toucher les masses campagnardes?

Par un enseignement ambulant d'hiver et par un enseignement saisonnier.

Dans les communes agricoles, il serait établi, chaque année, au mois de septembre, par exemple, une liste de jeunes gens susceptibles de suivre l'enseignement agricole. Cette liste serait adressée au directeur des services agricoles qui établirait l'ordre des entretiens d'hiver et saisonniers (j'évite de me servir du mot cours et même de celui de conférence).

Les jeunes gens de plusieurs communes seraient groupés et les réunions, peu nombreuses en général, comme je l'exposerai, auraient lieu dans les endroits que fixerait chaque fois le chef de travaux. Un certain nombre de kilomètres à parcourir n'effraieront pas les auditeurs; ces jeunes gens font facilement vingt kilomètres pour aller dans des lieux de plaisir, ils les feront également pour s'instruire si on sait les intéresser.

Chaque chef de travaux adoptera la méthode d'enseignement qui se prête le mieux à son tempérament et que personnellement il croit être la meilleure. Les résultats seuls permettront de le juger. S'il réussit, il sera félicité, s'il échoue, l'administration ne saurait que faire de cet auxiliaire, il sera remplacé l'année suivante.

Je n'établirai donc pas un programme de cet enseignement, il aurait la rigidité administrative, au lieu que, pour cette « culture » professionnelle appliquée, telle que je la comprends, l'idée devient vraie ou fausse, bonne ou mauvaise, suivant l'esprit qui la dirige, qui la met en action. On ne doit pas imposer un programme au chef, on doit seulement lui indiquer des directives.

Directives générales de l'enseignement agricole d'hiver et saisonnier

En premier lieu, il faut bien se persuader que la réussite de l'enseignement préconisé dépendra, en grande partie, du premier contact du maître avec ses apprentis. En effet, si la première impression est défavorable, l'auditoire se disloquera rapidement et le vide se produira. Si le chef s'impose immédiatement par sa façon de procéder, s'il sait faire saisir qu'il est un praticien expérimenté en même temps qu'instruit, s'il démontre, avec preuves à l'appui, que les renseignements et les indications qu'il donne se traduiront par une augmentation de bénéfices, le paysan est conquis, peu à peu il devient confiant. Les premiers auditeurs décideront des camarades à faire comme eux; la cause est alors gagnée, les résultats de l'enseignement sont assurés.

Ce n'est pas un enseignement général qui devra être donné, il sera plus intéressant de spécialiser en s'adaptant aux besoins de la région et aux débouchés commerciaux. Souvent le chef sera amené à démontrer que de petites industries connexes bien comprises, que certaines « cultures à côté », bien

appropriées au terrain et à la situation d'un domaine, fourniront des bénéfices complémntaires importants sans déranger les autres cultures, en les favorisant même. Il sera libre de modifier, comme il l'entendra, le lieu de l'entretien, il indiquera un jour une exploitation, une localité où se tient un marché, une foire, l'abattoir... souvent il s'adjoindra un spécialiste. Ainsi, lorsqu'il démontrera l'avantage d'avoir de bons reproducteurs de races sélectionnées ou d'obtenir des produits issus de bons croisements, il s'entendra au préalable avec un boucher, afin de montrer à ses auditeurs des animaux abattus; par exemple, un mouton commun et un autre de race sélectionnée ou d'un croisement judicieux. Le boucher donne quelques détails techniques, il fait constater la différence entre les gigots, le développement de la noix de côtelette de l'animal sélectionné ou d'un bon croisement...

Aux réunions d'hiver, il faut ajouter des réunions saisonnières. Par exemple, lorsque la région s'y prête, toujours avec l'aide d'un spécialiste, le chef devra faire des conserves de légumes, de fruits... Nous ne devons pas oublier que la France, par son climat, par la diversité de ses terrains, par sa topographie variée, est le pays des primeurs et des fruits les plus succulents. Cependant, nous sommes tributaires de l'étranger pour les fruits secs, les fruits séchés et les compotes. Est-il admissible que la France importe d'Amérique, en grande quantité, des conserves de prunes, de poires, de pêches et d'abricots?...

Un point capital et qui doit avoir un rôle important dans cet enseignement de diffusion, c'est la lutte contre les maladies des plantes. Des centaines de millions seraient récupérés si nos paysans savaient défendre leurs cultures contre les maladies parasitaires et combattre l'action néfaste des insectes, lesquels, souvent en quelques jours, anéantissent toute une récolte. A cet effet, il faut faire connaître à ces jeunes cultivateurs, car beaucoup l'ignorent, qu'il y a, dans le département un service agricole et des laboratoires qui travaillent pour eux et ne demandent qu'à les éclairer dans les cas difficiles. Ce serait déjà un très important résultat que d'apprendre à ces jeunes gens à questionner, à demander des renseignements et à les appliquer, à lire avec fruit les journaux et les publications agricoles pratiques.

Je ne puis naturellement passer en revue tous les cas qui se présentent, toutes les leçons de choses à donner. Je le répète, c'est au maître à établir son programme et à prendre ses responsabilités; le directeur des services agricoles doit se borner à lui donner des conseils.

Aux entretiens ambulants d'hiver et aux entretiens saisonniers, il sera souvent utile d'ajouter un apprentissage proprement dit. Un jeune homme désire apprendre la taille des arbres fruitiers, la fabrication des produits de laiterie, la conduite d'un moteur ou de certains instruments perfectionnés... On lui fournira la possibilité d'aller passer quelques semaines dans une école pratique ou à la ferme de démonstration la plus proche. Souvent, ce stage d'apprentissage devra être effectué en plusieurs périodes : pour la taille par exemple, au moment de la taille sèche, et ensuite à l'époque des tailles en vert.

J'ouvre ici une parenthèse pour répondre à une objection qui sera faite :

« Vos méthodes d'enseignement et d'intensification de la production peuvent donner de bons résultats ; mais, avec notre situation momentanément tendue, il est impossible de consentir l'effort financier qu'elles nécessiteront. » Il n'y a aucun effort financier à consentir. Lorsqu'en 1919 j'ai préconisé la diffusion de l'enseignement agricole, j'ai indiqué, comme source de crédit, le pari mutuel. Il a été fait appel à cette source, mais les crédits obtenus ont reçu d'autres affectations.

Du reste, je l'ai fait pressentir, un nombre assez restreint d'entretiens suffira pour indiquer à ces jeunes gens l'application pratiquement utile des connaissances reçues. On admettait autrefois que pour donner à un militaire toutes les connaissances nécessaires, il fallait au moins deux années ; en temps de guerre, quelques semaines suffisent pour faire un soldat, un intrépide guerrier. Pourquoi ? parce que les jeunes recrues, instruites par des instructeurs venant de prendre part à l'action, sont mises brusquement en présence des faits sans d'inutiles détails. L'éducateur agricole, « combattant de la terre », procédera de même. Il mettra les jeunes gens en présence des luttes contre les éléments, il leur représentera les difficultés économiques, il leur indiquera ensuite comment on peut les tourner et les vaincre, ou, tout au moins, les rendre moins funestes. Par la méthode des exemples, il leur apprend à regarder, à voir, à constater, à apprécier. Alors les jeunes gens diront : pourquoi n'en ferais-je pas autant ? Le praticien peut seul faire pénétrer dans les cœurs ce feu sacré sans lequel le travail n'est pas attachant ni productif (enquête dont j'ai parlé). Un instituteur, malgré son dévouement, malgré son savoir, ne pourra jamais arriver à ce résultat. Il laissera toujours dans l'esprit de ses auditeurs, une incertitude sur l'application de ce qu'il enseigne, flottement qui engendre un certain scepticisme des choses de la terre ; c'est ce que nous voulons combattre.

Les adolescents, les jeunes gens sont les cultivateurs de demain et d'après-demain, mais nous avons aussi les cultivateurs non instruits d'aujourd'hui qui ont besoin de renseignements, d'indications précises afin d'augmenter immédiatement nos rendements.

Les semaines du blé, du vin, de la pomme de terre... organisées ces années dernières, étaient certainement utiles, mais elles n'ont cependant donné que des résultats peu appréciables. Pour quelles raisons ? Parce que ces manifestations ne sont suivies que par une élite agricole ; le travailleur, je ne puis trop le répéter, ne peut pas aller chercher la bonne parole, il faut que cette dernière aille le trouver. Or, il serait facile aux chefs des travaux de grouper autour d'eux, au moins une ou deux fois chaque hiver, quelques cultivateurs de la région. L'hiver, les travailleurs des champs sont peu occupés, ils iront donc facilement entendre des indications données spécialement sur leurs travaux, si toutefois ils ont intérêt à les écouter. Seulement, ils ne les observeront pas toujours, redoutant souvent de faire les avances nécessaires. Il serait donc utile et opportun de fournir à des cultivateurs éclairés, qui ont voulu s'instruire, certains avantages en nature (prime à la production). Mais les paysans sont rébarbatifs à toutes formalités ; s'ils doivent faire des démar-

ches et signer des papiers, ils ne demanderont rien et ils préfèreront ne pas profiter des avantages qu'on leur propose. Il faut que le chef des travaux, après s'être entretenu avec eux, puisse dire à ceux qui en manifestent le désir : voilà les blés sélectionnés qu'il faut semer, je vous en ferai envoyer 100 kilos par l'Office départemental ; vous aurez à les payer seulement 10 francs de plus le quintal que le cours. Je vous ferai également remettre x... kilos d'engrais sur le prix desquels vous aurez une ristourne de...

Ainsi se vulgariseront l'emploi des bonnes semences sélectionnées à fort rendement et celui des engrais utilement combinés (le petit cultivateur ne répand généralement qu'une sorte d'engrais), au plus grand profit des cultivateurs qui les utiliseront et de la France, car nous aurons alors une production moyenne en blé de 100.000.000 de quintaux. Ce sont des procédés analogues, décrits par M. Victor Cambon au sujet des reproducteurs, qui ont permis à l'Allemagne d'améliorer considérablement son cheptel. Le chef doit profiter de ces simples causeries pour engager les parents à préparer, de concert avec l'instituteur, leurs enfants à poursuivre plus tard le même métier.

Assurément, ces façons de procéder bouleversent toutes nos vieilles conceptions administratives. Mais à un état de choses nouveau créé par la guerre, il faut apporter de nouvelles méthodes adéquates à la situation et à l'état d'esprit des populations.

Si l'on présente d'autres moyens pour sortir nos campagnes de la consomption qui les menace, je m'y rallierai volontiers ; mais il faut faire quelque chose et ne pas dire : « La situation est insoluble. » Impossible n'est pas français ; une action opiniâtre triomphe de tout.

GEORGES RABAULT.

VISITE A UN VIGNOBLE GREFFÉ SUR BERLANDIERIS PURS ET HYBRIDES DE BERLANDIERIS

Je viens de faire une visite dans un vignoble greffé sur *Berlandieris purs* et sur certains *Hybrides de Berlandieris*. Je vais essayer de rendre compte de quelques cas intéressants de production que j'ai observés.

Nous savons depuis longtemps que les portegreffes à *sang* de Berlandieri possèdent une influence particulière sur les greffons qu'ils nourrissent. Si ces influences sont parfois peu sensibles, elles sont en général bien marquées. Elles diffèrent par leur nature de celles qui sont produites par les *Riparia*, les *Rupestris* et les *Hybrides franco-américains*.

Cette année, les vignes ont souffert dans certaines régions des gelées d'hiver et de printemps. Leurs effets se sont surtout fait sentir dans le Sud-Ouest, l'Ouest et le Centre. Elles ont provoqué une coulure partielle ou totale sur certains cépages français et sur un assez grand nombre d'Hybrides producteurs.

C'est dans un vignoble atteint sérieusement par le froid que j'ai pu faire mes observations. Il est situé dans la vallée du Tarn, sur les coteaux qui domi-

nent la rive droite de la rivière. Il appartient à M. Tibbal, le viticulteur bien connu et qui est un des principaux spécialistes de la culture des porte-greffes de *Berlandieris* et de leurs divers Hybrides.

Son champ d'expériences est de nature argilo-calcaire où par endroits le calcaire chlorosant est en si fortes proportions que deci de là se détachent un certain nombre de pieds nettement chlororés.

Il est complanté des principaux porte-greffes usités, parmi lesquels les *H. de Berlandieris* sont en grande majorité. Ils forment des rangées parallèles sur chacune desquelles se trouve greffé un cépage particulier qui se retrouve dans toutes les autres. On ne pouvait pas trouver mieux pour comparer aisément les influences particulières de chacun des porte-greffes sur les divers greffons.

Je me suis attaché à noter surtout les différences dans la coulure d'un cépage déterminé greffé sur des P. G. différents, ainsi que le volume des grains et des grappes.

Voici donc les résultats de mes observations ayant porté plus spécialement sur quelques Hybrides noirs et blancs reconnus actuellement supérieurs par leur production et la qualité de leurs vins.

I. — *Hybrides noirs*

1° 6905 Scibel, âgé de 3 ans, greffé sur 57 *Richter* (Rup. et Berlandieri). Grande vigueur de la plante. Bonne fertilité. Grappes normales à grains moyens, sans Coulure. Maturité légèrement avancée.

Plus beau que sur les P. G. ordinaires 3309, 1202, Aram. et Rup. n° 1 et sur *directs* — 6905 greffé sur *Phénix* (Riparia et Cordifolia et Berlandieri), cet Hybride est plus chargé, à grappes plus volumineuses que sur 57 R et 161-49. Plus de fertilité aussi, sans Coulure. Par suite, production plus grande et avance de maturité bien sensible.

En revanche, la végétation est plus faible. Cette faiblesse peut être combattue par un apport chaque année, par une fumure à l'engrais.

— 6905 sur 161-49 (Riparia et Berlandieri) de Couderc, est bien vigoureux. Sa fertilité n'est pas aussi grande que celle du précédent, mais elle est bonne. Grappes et grains normaux avec une avance de maturité comme sur tous les Berlandieris. Peu ou pas de Coulure.

— 6905 sur 57 (Rup. et Berl.). Il était facile de constater une grosseur plus forte des grains, pas de Coulure et une belle vigueur.

2° 5455 de S. On remarque que cet Hybride a un peu coulé sur tous les P. G. en expérience chez M. Tibbal, à des degrés divers, — tandis que non greffé il a donné une récolte normale.

— 5455 sur 41 *B* et *Reneguier n°* 1. Ces deux porte-greffes avaient communiqué une avance de maturité au 5455 bien sensible.

5455 sur 1202 (Mourredex et Rupestris). Quoique ce P. G. ne renferme pas de sang de Berlandieri, il est précieux pour bien apprécier les différences qui se produisent. D'ailleurs, il est bien à sa place comme végétation dans des terrains argilo-calcaires. Mais il n'était pas aussi chargé que les autres. Il présentait ce caractère avec tous les greffons qu'il portait *de retarder* la maturité de

huit à douze jours. De plus, le 5455 avait été plus affecté par la Coulure que sur les autres P. G.

— 5455 sur 19-62 (Vinifera-Berlandieri) était plus beau ; se comportait mieux que sur tout autre P. G. Par la vigueur et la fertilité qu'il lui communique, il semble que le 19-62 soit le P. G. rêvé de cet Hybride, avec un autre, le 41 B. Moins de Coulure avec un volume plus accentué dans les grappes et les grains.

3° 4643 de S. Cet Hybride producteur avait été plus touché cette année par la Coulure que les deux précédents. Néanmoins, on pouvait se rendre compte que greffé sur 34 *E* et sur 41 *B*, il portait plus de grappes que sur *Aram. et Rup.* 1 et sur 1202. Quoique se comportant très bien sur ses propres racines dans ce terrain, il était moins chargé que sur les deux précédents Hybrides de Berlandieris.

II. — *Hybrides blancs*

Nous avons pu faire des remarques analogues sur les cépages blancs suivants :

1° 5213 de S., greffé sur H. de Berlandieris et sur Berlandieris purs, avait moins coulé que sur 3309, *Ar. et Rupes*, et 1202. Les grappes et les grains étaient plus développés. La maturité était aussi plus avancée.

— 4986 de S. se comporte mieux en général sur les *Rip. et Berl.* que sur les *Rup. et Berl.* Ainsi il était moins beau sur 57/1 et 110 de Richter que sur 41 *B*, 34 *E* et que sur Rességuier n° 1.

La comparaison était facile à établir avec un cépage français, le *Mauzac* greffé sur 110 de Richter ainsi que le 4986. Ils étaient l'un et l'autre moins beaux sur ce P. G. que sur les *Rup. et Berl.* avec une maturité moins avancée.

— 4995 de S. avait horriblement coulé dans ces pays comme partout où la gelée d'hiver s'est fait sentir. Il était néanmoins plus atteint sur *Aram. et Rup.* 1 et sur 1202 que sur les P. G. de Berlandieri. Nous avions d'ailleurs constaté précédemment que cet *Hybride blanc* avait une maturité plus avancée avec des grains plus gros lorsqu'il était greffé sur ces derniers porte-greffes.

— 6468 de S. Il n'était pas difficile de constater que cet Hybride se comportait mieux sur *Laffont* 9 et autres H. de Berlandieris que sur 1202 et Ar. et Rup. n° 1. Les grappes sont plus garnies, les grains plus gros, avec une production plus grande.

Conclusions. — Par les faits cités plus haut, j'ai tenu à confirmer ce que l'on commence à bien savoir : une influence particulière et bien sensible des *P. G. de Berlandieri* et de ses *Hybrides*. Elle peut se résumer ainsi :

Epoque de maturité avancée par rapport à celle du même Hybride greffé sur *franco-américains* ou sur porte-greffes *ordinaires* ;

Fertilité plus grande, moins *de Coulure*, et volume des grappes et des grains plus considérable ;

La vigueur est ordinairement augmentée, sauf lorsque la fertilité et la production sont exagérées comme pour le *Phénix*.

Pour toutes ces raisons, il n'est pas étonnant que ces porte-greffes soient

appréciés de plus en plus pour la création des nouveaux vignobles, principalement dans les terrains calcaires et chlorosants.

E. Pée-Laby.

ACTUALITÉS

La situation vinicole dans le Midi (Aristide Cairel). — Société nationale d'Horticulture de France (P. M.). — Vœux de la Société nationale d'Encouragement à l'agriculture. — La vente des vins des Hospices de Beaune. — Exposition générale des vins du Mâconnais et du Beaujolais à Mâcon. — Exposition internationale de Montpellier, mai-juin 1927 (M. C.). — Coopérative des vins en Gironde. — L'exportation agricole. — 63e Exposition des vins de la Bourgogne. — Emploi du froid industriel contre la contamination des raisins par la mouche de la Méditerranée. — Marine nationale : adjudication à Rochefort.

La situation vinicole dans le Midi

Depuis notre dernière chronique vinicole, il apparaît clairement à ce jour (10 novembre) que la situation du marché reflète une légère modification dans son orientation par un peu moins d'empressement de la part du commerce de l'extérieur, ainsi que du négoce régional des vins du Midi à se lancer résolument dans des achats en caves rondes d'un volume variable entre : 5 à 8.000 hectos. Le commerce a donné l'impression qu'il est désireux de « souffler un peu », et de savoir si la clientèle acceptera des prix en hausse constante ?

Le mouvement d'affaires n'a pas atteint — du 28 octobre au 6 novembre — sur les places de Perpignan, Narbonne, Béziers, Nîmes, Montpellier, toute l'ampleur qu'il avait affirmée au cours des marchés antérieurs. Mais, si la poussée fiévreuse dans les achats s'est calmée, et si les transactions sont en diminution sensible, il n'en existe pas moins un volume d'achats assez marqué de 700 à 1.500 hectos. Les prix de 140 à 180 francs l'hecto en vins rouges, pratiqués sur toutes les bourses vinicoles du Midi, contraignent les « clients de l'extérieur » à des immobilisations de capitaux considérables.

Les transactions, basées sur les nouveaux prix de 17 à 18 francs le degré, sont un peu plus rares. La poussée dans les achats semble se calmer, et les marchés présentent bien moins d'entrain. L'on doit toutefois constater que le mouvement dans la « hausse » des prix s'est jusqu'à ce jour encore élargi avec amplitude, et la situation vinicole en est très favorablement impressionnée.

Les prix des vins ont encore été en augmentation sensible durant les séances des marchés hebdomadaires des 4 et 5 novembre 1926 à Narbonne et à Béziers, dans ces deux places principales, axes de la situation vinicole. Les cours des vins ont marqué une augmentation de 5 à 8 francs par hecto.

Les viticulteurs peuvent être confiants en l'avenir, l'horizon viticole ne devrait pas s'assombrir, car les disponibilités vinicoles seront grandement insuffisantes pour pouvoir satisfaire les énormes besoins de la consommation.

Depuis quelques jours, nous commençons à connaître les rendements de la récolte 1926.

Les quantités déclarées dans diverses communes accusent en 1926 : 5 millions 720.845 hectolitres. Par contre, ces mêmes communes ont donné en 1925 les quantités de : 7.811.345 hectolitres. Le déficit est donc de : 2.090.500 hectolitres, en diminution sur la récolte de 1925.

L'ascension des prix du vin, tout en ne s'arrêtant pas, réduit néanmoins le volume des affaires. Il y a lieu cependant d'enregistrer les ventes faites aux prix les plus élevés. Cave Crassou à Fleury d'Aude : 2.000 hectos en 8 degrés 8 à 155 francs l'hecto ; cave Valade, 1.800 hectos 8 degrés 4 à 150 francs ; cave la Bast, 1.500 hectos 7 degrés 8 à 140 francs. Les vins de 10 à 12 degrés sont de moins en moins demandés, il s'ensuit que les cours sont purement nominaux. Signalons toutefois la vente d'une cave près Béziers : 3.500 hectos, 9°6, au prix de 170 francs l'hecto, et de la cave Le Château de Jacou, 6.000 hectos en 10°2 à 170 francs l'hecto (1.500 rosés et 4.500 rouges).

Les alcools, ainsi que les eaux-de-vie de marc sont encore en augmentation sur les précédents marchés. Nous ne serions pas peu surpris que les alcools de vin, ainsi que les eaux-de-vie de marc atteignent des prix jamais obtenus pour cette marchandise, il y a lieu de s'attendre, du moins pour l'exercice 1926-1927, aux cours de 1.500 francs pour les 3/6 de vin, et 700 à 900 francs pour les eaux-de-vie de marc en 52°.

Les prix moyens en date des 2 au 9 novembre 1926 sont les suivants : vins blancs : 19 à 21 francs le degré ; vins rosés : 18 à 20 francs le degré ; vins rouges : 8 degrés à 8 degrés 5, 135 à 140 francs et 145 à 150 francs ; vins de 9 à 9 degrés 5, 145 à 150 francs et 150 à 155 francs ; vins de 10 à 10 degrés 5, 155 à 160 francs et 160 à 170 francs ; vins de 11 à 11 degrés 7, 170 à 175 fr. et 175 à 180 francs l'hecto.

Aristide Cairel.

SOCIETE NATIONALE D'HORTICULTURE DE FRANCE

La viticulture à l'Exposition Générale d'Automne

La Viticulture était brillamment représentée à l'Exposition qui vient de fermer ses portes au Cours-la-Reine.

La Maison Salomon y avait notamment installé une exhibition particulièrement séduisante de ses admirables produits.

Le Syndicat des Viticulteurs de Thomery y exposait de très beaux chasselas de Fontainebleau.

L'exposition de la Maison Salomon était digne de la réputation de cette firme dirigée depuis 1618 par la même famille, qui a obtenu, dans ces différents concours, les plus hautes récompenses. Cette année encore, elle figurait hors concours pour avoir obtenu en 1923 le premier grand prix de la Société.

On a admiré parmi les superbes produits de la Maison Salomon, comme raisins blancs : le Napoléon, le Chaouch, le Cannon Hall's Muscat, le White Nice, le Muscat d'Alexandrie, le Muscat de Fontainebleau, le Président Viger, la France, le Dattier de Beyrouth, le Feher Som, le Cadim Barnak et le Trebbiano. Le véritable chasselas de Fontainebleau était représenté par de magnifiques grappes particulièrement bien venues.

Les raisins roses étaient représentés par l'Angelino et par le Muscat rose de Fontainebleau.

Les raisins noirs comprenaient le Black Alicante, l'Alphonse Lavallée, le Diamond Jubilé, le Pince's Black Muscat, le Dodrelabi et le Gros Maroc.

La Maison Salomon exposait aussi des spécimens de ses greffés-soudés et racinés qui sont envoyés chaque année dans toutes les parties du monde viticole.

Nous sommes heureux de joindre nos félicitations à celles du jury pour les résultats toujours plus remarquables obtenus par le célèbre viticulteur de Thomery.

P. M.

VŒUX DE LA SOCIETE NATIONALE D'ENCOURAGEMENT A L'AGRICULTURE

La Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture, dans sa séance du Conseil d'Administration du 28 octobre, a ratifié les vœux suivants, qui lui ont été présentés par sa section de Viticulture ; ces vœux, étudiés pendant les derniers mois par cette Section, avaient été soumis pour discussion aux divers groupements régionaux qui la composent.

Le Conseil, après approbation unanime de ces vœux, les a transmis aux Ministres intéressés.

1. — Huilerie coopérative d'huile de pépins

(sur rapport de MM. André et Marsais)

1° Que soit admise aux avances des prêts à long terme la réunion de plusieurs coopératives de distillation groupées pour l'extraction de l'huile de pépins, les avances pouvant être consenties à chacune des coopératives du groupement pour l'installation des appareils de séparation des pépins et à la coopérative générale pour le traitement industriel de ces pépins.

2. — Traité de commerce et tarifs douaniers

(sur rapport de MM. Méjean et Duchein)

a) Que dans le régime douanier français soit établi le paiement des droits en francs or, tout au moins à titre de réciprocité ;

b) Qu'une protection efficace soit exercée contre l'entrée en France des vins ordinaires étrangers ou exotiques ;

c) Que des tarifs de transport et droits de circulation spéciaux et préférentiels soient appliqués aux vins ordinaires français destinés à l'exportation ;

d) Que, à l'occasion de la révision ou de la conclusion de tous les traités de commerce, le Gouvernement fasse effort pour obtenir des pays étrangers, pour les vins ordinaires, des conditions au moins aussi favorables que celles dont bénéficient les commerces des vins des autres pays producteurs ;

e) Que l'accord provisoire franco-allemand récemment conclu soit modifié pour ce qui concerne les vins ordinaires, les vins de cru et même les vins de champagne, qui ont été soit omis, soit sacrifiés dans cette convention temporaire et que, dans le traité définitif, les vins français soient admis au moins aux mêmes conditions que les vins italiens et espagnols de mêmes catégories.

3. — Sucrage, vinage à la cuve

(sur rapport de MM. L. Mathieu et Palazy)

a) Que le sucrage à la cuve avec les moûts de raisin concentrés sans limites ainsi que le vinage par l'alcool de vin soient des pratiques autorisées ;

b) Que le texte de projet de loi déposé par MM. Viala, Lesaché, etc... soit soumis au Parlement le plus tôt possible pour que son action puisse être efficace dès la prochaine récolte ;

c) Que les règlement d'administration publique prévus soient l'objet d'études de la part des professions intéressées pour que leur rédaction, tout en laissant une souplesse suffisante à la production, prévienne les abus ainsi que les difficultés qui pourraient se présenter à l'exportation.

Ce vinage ne sera autorisé qu'à la cuve sur des moûts ou des vendanges, dans la limite de degrés maxima et sous la surveillance de la régie pour éviter fraudes et abus.

Pour les sept départements méditerranéens ne pourront jouir de la faculté de vinage, les moûts de vendanges titrant au moins 8° en puissance alcoolique et pour l'Algérie 10° au minimum.

Les autres régions, ou la chaptalisation est de pratique courante, resteront libres de viner n'importe quels vins, étant entendu que le même récoltant ne pourra à la fois sucrer et viner.

Le vinage ne pourra être opéré qu'avec des alcools de vin à 86° minimum ; ces alcools seront dénaturés avec du vin et descendus à 40°, ils pourront circuler de récoltants à récoltants sous acquis spécial indiquant leur origine, emploi et destination ; ils ne devront jamais aller chez un négociant sauf pour le vinage en vue de l'exportation.

N.-B. — Le vinage peut être autorisé par décret en tant que procédé licite de vinification, comme le bisulfatage, le tartriquage, etc...

4. — Moûts concentrés de raisin

(sur rapport de M. Barbet)

Que les moûts concentrés de raisin soient offerts aux acheteurs sous le nom de « Pur Jus Concentré de Raisin » et que par suite l'administration des contributions indirectes cesse de les classer dans les « Produits non dénommés » assimilés aux glucoses.

5. — Résolution relative aux vins d'Algérie

(rapport de MM. Grellet et d'Argence)

La section de Viticulture de la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture s'est déclarée opposée au principe d'un contingentement des importations en France des vins des trois départements algériens.

Elle suggère l'idée de l'établissement d'un droit minime à la sortie des vins de ces trois départements, le produit de ce droit devant revenir à la Caisse algérienne pour encourager d'autres cultures que la vigne (coton, oranger, etc., etc.).

Elle demande que la législation actuelle soit modifiée pour que la production algérienne puisse être orientée vers l'élaboration des mistelles, vins de liqueur (muscats, types banyuls et types portos) et vers la fabrication du sucre de raisin, de moûts concentrés et aussi de levuloses pour la distillation.

Elle est d'avis que le contingentement soit strictement appliqué aux vins de Tunisie et que l'importation en France des vins du Maroc soit soumise aux mêmes conditions que les vins étrangers.

La vente des vins des Hospices de Beaune. — Nous donnerons dans notre prochain numéro les résultats de la vente aux enchères des vins des hospices de Beaune, manifestation annuelle qui a eu lieu le dimanche 14 novembre en présence d'une grande affluence.

Les vins, moins abondants que les années précédentes, étaient, par contre, de qualité parfaite. Les hauts prix atteints sont dus à la fois à la pénurie de la récolte et à la qualité supérieure des produits.

Exposition générale des vins du Mâconnais et du Beaujolais à Mâcon. — La ville de Mâcon organise, pour les 20 et 21 novembre, une exposition générale des vins mâconnais et beaujolais avec concours et marché, exposition de vins vieux, eaux-de-vie de vins et eaux-de-vie de marcs, exposition de fûts, d'outils de tonnellerie et d'appareils de cave.

Ordre des opérations :

Réception des échantillons à l'Hôtel-de-Ville de Mâcon : samedi 20 novembre, de 8 à 11 heures et de 14 à 16 heures, et dimanche 21 novembre, de 7 à 8 heures (dernière limite).

Dimanche 21 novembre, à 9 heures 1/2, réunion des jurés ; à 10 heures, opérations du jury ; à midi, banquet à l'Hôtel Lamartine ; à 14 heures, Exposition ouverte pour les transactions.

Prix d'entrée pour les non-exposants et les personnes autres que les membres du jury : 2 francs.

Les récompenses seront affichées aussitôt après la dégustation et la remise des diplômes et plaques sera faite ultérieurement.

Exposition Internationale de Montpellier — Mai-juin 1927

Exposants

Huit mois nous séparent du jour où l'Exposition sera prête à accueillir ses hôtes, et ce ne sera pas trop de neuf mois pour mener à bien cette œuvre à peine conçue et déjà si vigoureuse.

Il est, à l'heure actuelle et malheureusement, une tendance des exposants de considérer les expositions comme des « foires ». Montpellier en 1927 se doit de réagir et de ne présenter que des objets réellement dignes d'être exposés et de retenir l'attention des visiteurs, même les plus difficiles.

Les industriels devraient, dès à présent, sortir de leurs cartons plans et devis et mettre à l'étude de vieux projets, longuement caressés, pour en faire des réalités. Qu'à l'occasion de cette manifestation internationale nos fabricants puissent présenter chacun dans sa spécialité, qui une machine merveilleuse de fini, qui un appareil de conception nouvelle ou d'application tout à fait inédite, qui un produit dépassant à l'usage ses devanciers, qui des étoffes aux dessins chatoyants ou des meubles d'un style harmonieux et pratique. Certains gagneraient à mettre sous les yeux du public soit les divers stades de fabrication, soit des réductions de machines, d'appareils, d'usines en fonctionnement. Il faut que notre Exposition soit une source de progrès.

Les commerçants doivent dès maintenant songer à trouver soit chez leurs fournisseurs attitrés, soit dans de nouvelles maisons, les objets rares, précieux, parfaits, qui attirant la curiosité générale leur permettront de développer leurs affaires.

Les agriculteurs, eux, n'ont pas de temps à perdre : il est à désirer que les viticulteurs préparent spécialement et avec beaucoup de soins quelques lots de vins fins, particulièrement de vins de luxe ou de liqueur comme on sait en préparer parfois dans les ménages. Ici encore la médiocrité doit être éliminée pour faire place à des produits d'élite, susceptibles de venir en bonne place dans les Concours généraux et les dégustations officielles.

Les horticulteurs doivent dès à présent préparer leurs projets de semis, de boutures, de greffes, pour être prêts à temps, et présenter des variétés nouvelles ou des produits parfaits.

Les artistes, peintres, graveurs, sculpteurs, doivent déjà jeter les bases des œuvres délicates ou puissantes qu'ils se proposent de produire à cette occasion, de ces œuvres qui donnent à la signature qu'elles portent une renommée grandissante.

Les artisans, héritiers des traditions des compagnons et des maîtres de jadis, n'ont pas trop de neuf mois pour opérer la création d'un « chef-d'œuvre » : ferronneries artistiques, serrureries ajourées et compliquées, bois ouvrés et fouillés, cuirs repoussés, métaux ciselés, chefs-d'œuvre d'art et de goût qui sont aussi des chefs-d'œuvre de patience.

Au travail donc et sans retard ! — M. C.

Coopérative des vins en Gironde. — La création d'une coopérative des vins de Bordeaux a été récemment décidée. L'Union girondine des syndicats agricoles a pris l'initiative de ce mouvement coopératif : elle a entamé des pourparlers avec la Société œnotechnique de la Grave-d'Ambarès pour l'achat de ses vastes locaux agencés en vue de la vinification en commun avec une cuverie de 83.000 hectos, un atelier de distillation et la faculté de pouvoir tirer parti

des sous-produits de la vinification : distillation des marcs, actuellement gaspillés ; traitement des lies, *extraction de l'huile des pépins*, etc.

L'industrialisation de la vinification est en marche, même dans les régions de grands crus.

L'Exportation agricole. — A l'heure actuelle où l'exportation des produits animaux et végétaux pose des questions importantes relatives au ravitaillement populaire, à la lutte contre la vie chère, au redressement de notre monnaie, etc..., une documentation sérieuse était indispensable pour apprécier en connaissance de cause, produit par produit, les mesures les plus conformes à l'intérêt national.

Cette documentation a été établie, grâce aux travaux approfondis de la « Semaine de l'Exportation agricole » dont les études, faites par des hommes particulièrement compétents de nos grands services publics et des spécialistes autorisés, ont été rassemblées en un ouvrage qui vient de paraître. Le demander à l'Association Nationale d'Expansion Economique, 23, avenue de Messine, Paris. (Prix : 60 francs.)

63e **Exposition des vins de la Bourgogne.** — Le Comité d'Agriculture de Beaune organise sa 63e Exposition annuelle des Vins de la Bourgogne. Elle a eu lieu le dimanche 14 novembre 1926.

En raison de la loi sur les appellations d'origine, cette Exposition s'affirme comme étant l'une des manifestations les plus importantes de la Viticulture Bourguignonne ; elle offre aux producteurs une occasion unique de prouver le mérite de leurs vins devant un public nombreux et compétent, le haut commerce française et étranger, présent à Beaune à l'occasion de la vente si célèbre des vins des Hospices de cette ville.

L'an dernier, l'Exposition offrit à la dégustation de ses visiteurs 1.800 bouteilles de vins, représentant tous les types de la production viticole du Beaujolais, du Chalonnais, du Mâconnais, de la Côte-d'Or et de l'Yonne.

De nombreuses transactions se réalisèrent à l'Exposition même entre négociants et viticulteurs.

Les vins seront *admis et exposés* gratuitement.

M. le Directeur de la Station Œnologique de Beaune a bien voulu offrir de faire gratuitement l'analyse des Vins nouveaux seulement et d'en remettre directement à l'intéressé un bulletin officiel ; il suffirait de joindre une demi-bouteille de ce vin aux bouteilles destinées à l'Exposition.

Par décisions de la Régie, les échantillons de vins destinés à l'Exposition de Beaune, sont affranchis des formalités de circulation, en exceptant, toutefois, ceux qui seraient livrés par des marchands en gros et sous la réserve que les échantillons n'excéderont pas la quantité de *quatre litres* par chaque expéditeur. Au-dessus de quatre litres, les propriétaires doivent faire accompagner leur expédition d'un congé. Cette pièce est également nécessaire pour les eaux-de-vie, quelle que soit leur quantité.

Nous donnerons un compte rendu de cette importante manifestation.

Emploi du froid industriel contre la contamination des raisins par la mouche de la Méditerranée. — Le *Bulletin de l'Office du Gouvernement général de l'Algérie* a publié l'intéressante note suivante :

En raison des mesures sévères apportées par le Gouvernement des Etats-Unis à l'égard des raisins d'Almeria, les producteurs espagnols recherchent des moyens pratiques propres à défendre ces raisins contre la contamination par la mouche de la Méditerranée. A cet effet, il a été entrepris, en avril 1925, une série d'expériences de stérilisation par le froid industriel en chambres frigorifiques. Comme, à cette époque, le raisin d'origine pour l'exportation n'était pas encore mûr et qu'il n'aurait pas été possible de trouver sur les treilles un seul grain de raisin attaqué par la mouche méditerranéenne, car l'insecte n'attaque les raisins qu'après les autres fruits, l'infection fut provoquée d'une manière artificielle. Dans ce but, on plaça dans l'insectarium, qui contenait une grande quantité de *Ceratitis* provenant d'abricots, pêches, poires et cerises, quelques grappes de raisins *castizas*, qui furent rapidement attaquées et infec-

tées d'œufs de cet insecte. Chaque jour, il fut retiré de l'insectarium une grappe dans laquelle les germes se trouvaient à différentes phases d'évolution, et cela pendant onze jours, durée maxima à cette époque de la métamorphose et jusqu'à une nouvelle génération de l'insecte, l'autre fut soumise à l'action du froid à +2° C. Au bout de douze jours de traitement, on observa que tous les germes — à peine entrés en période d'incubation comme les œufs, ou se trouvant en pleine vie larvaire, — avaient péri comme si le froid avait paralysé le processus évolutif au point où il les avait surpris et exterminés. Ces germes ayant été portés, dans des conditions convenables, à l'étuve de culture, aucun ne réagit plus et ils finirent par se décomposer. Les expériences furent répétées ultérieurement, en octobre, cette fois avec des raisins attaqués naturellement sur les treilles par la mouche en liberté. Les résultats furent identiques.

Le problème se réduisait à rechercher si le raisin d'Alméria, soumis pendant vingt et un jours à des températures comprises entre 0°,5 et 4°,5 C., ou pendant quatorze jours à 0°-0°,5 C., subit quelque modification dans ses qualités essentielles. Des expériences de grande envergure ont permis d'arriver aux conclusions suivantes :

1° Aucun œuf ou larve de *Ceratitis capitata*, contenu dans le raisin d'Alméria, ne survit au bout d'un régime de quatorze jours à une température de 0° à 0°,» C. ou de vingt et un jours entre 3°,5 et 4°,5 C. ;

2° Le raisin d'Alméria, quels que soient l'état du terrain et l'endroit où se cultive cette variété de fruit, son état de maturité et le temps écoulé depuis la récolte jusqu'au moment où il est soumis au régime du froid industriel, tolère, sans subir d'altérations, des températures allant jusqu'à —2°C. ;

3° Le raisin d'Alméria entre —2° C. et +4°,5 C. se conserve dans des conditions excellentes de santé, au point qu'un fruit entré sain dans le frigorifique en sortira sans un seul grain avarié ;

4° Le degré de conservation est sensiblement plus parfait avec le raisin mûr qu'avec celui qui ne l'est pas ;

5° Les résultats sont également plus satisfaisants lorsque le temps écoulé entre la récolte et l'entrée au frigorifique est réduit au minimum ;

6° Le fruit cultivé sur des terres limoneuses est celui qui se conserve le moins bien en frigorifique. La moindre résistance de ce fruit, par rapport à ceux cultivés sur des terres calcaires, argileuses ou même siliceuses, détermine une détérioration avant l'entrée au frigorifique, avarie ou le froid paralyse ensuite, mais qu'il n'est pas possible d'éviter, ni de faire rétrocéder ;

7° Aucune qualité spécifique du fruit, couleur, saveur, fermeté, poli de l'épicarpe, etc., ne s'altère du fait du traitement par le froid industriel, ni même après quatre-vingt-dix jours de refroidissement entre —1° et —2° C. ;

8° La fraîcheur du fruit et celle de la rafle des grappes, qui souffrent très sensiblement quand on emploie la conservation naturelle à la température ambiante de la localité, s'améliorent très notablement et se prolongent par le refroidissement à ce point que le fruit soumis à la réfrigération paraît avoir toujours la tige verte et les grains fermes, tandis que les échantillons conservés à une température comprise entre 16° et 22° C. ont la tige noire, sèche ou détruite te certains grains sont ridés, quand ils ne sont pas pourris en tout ou partie ;

9° La conservation du raisin d'Alméria après sa sortie du frigorifique est plus parfaite, plus durable et plus stable que celle du fruit conservé naturellement à la température ordinaire.

Marine nationale : adjudication à Rochefort. — Le 2 décembre 1926, à 15 heures, fourniture de 4.750 hectolitres vin rouge à 9°.

Délais de livraison des 3 séries : la première, de 2.000 hectos, dans le délai d'un mois ; la deuxième, de 1.500 hectos, du 1er au 15 février 1927 ; la troisième, de 1.250 hectos, du 1er au 15 avril 1927.

Cautionnement : 5 % du montant de la fourniture.

Pour renseignements, s'adresser à M. le chef du Service des Approvisionnements, Subsistances et Habillement de la Marine, à Rochefort.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : 8° de 2 fr. 50 à 2 fr. 75 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8 à 9°, de 485 à 510 francs ; Vins blancs de 8 à 10°, de 550 à 580 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 550 à 570 fr., vin blanc dit de comptoir, 620 fr., Bordeaux rouge vieux 800 fr., Bordeaux blanc vieux 850 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 515 fr. à 550 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil ou Chinon, à 500 francs la barrique. Vins blancs, de 600 à » francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 400 fr. à 500 fr. Rouges, 400 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1925, 1er choix : 650 fr. ; 2e choix 9 à 10° : 550 à » fr. ; Gros plant 1925, de 400 fr. à 450 francs. Muscadet supérieur 1926, de 800 à 1.000 fr. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1926 toutes qualités réunies, de 16 fr. » à 16 fr. 75 le degré. Vins blancs, de 16 fr. » à 16 fr. 75 le degré. Vin rosé 15 fr. 50 à 16 fr. 50 le degré.

MIDI. — *Nîmes (8 novembre).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 7 à 8°, de » fr. » à 17 fr. » le degré. Montagne, de 15 fr. 50 à 16 fr. le degré. Clairette, de 19 fr. à 20 fr. le degré, rosé paillet, gris, de 17 fr. à 18 fr. » le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. » le degré. Aramon blanc, 18 fr. » à » fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, 1.070 à 1.080 fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 575 à 585 fr. Trois-six de marc à 86°, 990 à 1.000 francs. Vins à distiller » fr. » à » fr. le degré, pas de marché.

Montpellier (9 novembre). — Vins rouges : récolte 1926, de 8 à 10°, de 140 fr. à 165 fr. ; de 10 à 11° 1/2, de 165 fr. à 175 fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 9 à 11°, de 160 fr. à 190 fr. l'hectolitre. Vin blanc de raisins blancs, de 9 à 11°, de 180 fr. à 200 fr. l'hectolitre. Trois-six de marc à 86°, 1.025 fr. Eau-de-vie de marc à 52°, pas d'affaires. En raison des fêtes pas de marché.

Béziers (12 novembre). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 10°, de 145 fr. à 165 fr. l'hectolitre, de 10 à 11°, de 165 fr. à 170 fr. ; vins rosés, de 150 fr. à 190 francs l'hectolitre. Picpoul, de 185 fr. à 220 fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement. Trois-six de vin, 86°, 990 fr. à 1.000 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 725 à » fr. ; trois-six de marc 86°, » fr. à 880 francs. Eau-de-vie de marc, de » à 520 francs.

Pézenas (13 novembre). — Vins rouges 1926, 8 à 11°, de 15 fr. 50 à 17 francs le degré. Vins rosés 1926, de 17 fr. à 18 fr. le degré. Blancs, 19 fr. » à 20 fr. Clairette, de 19 fr. à 20 fr. le degré. Trois-six de vin 86°, » fr. à » francs. Trois-six de marc 86°, à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, » fr. à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de vin 52°, de » à » francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 14 novembre 1926.

Récolte 1926 : Vins nouveaux, de » fr. » à 17 fr. » le degré avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (13 novembre). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 10°, de 153 à 165 fr. l'hectolitre ; de 10 à 11°, de 165 à 172 fr. l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86° de » à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires, pas de cote.

Perpignan (13 novembre). — Vins nouveaux de 8 à 10°, de 135 fr. à 165 fr. ; de 10 à 12°, de 165 à 195 fr. l'hectolitre suivant qualité, conditions et logement. Trois-six de vin à 86°, » francs l'hecto.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 300 à 320 fr. Bas-Rhin, vieux, 300 à 320 fr. Haut-Rhin, 270 à 290 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 360 à 380 fr., Haut-Rhin, 360 à 385 fr. Bas-Rhin. Vins, 330 à 390 fr. Haut-Rhin, 330 à 360 fr. Bas-Rhiu. Vins blancs fins, 575 à 590 Haut-Rhin, 550 à 560 Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 213 fr. 00 à 232 fr. 00 ; orges, 153 fr. à 156 fr., escourgeons, 146 fr. à 151 fr. ; maïs, 133 à 135 fr. » ; seigle, 170 à 176 fr. ; sarrasin, 175 fr. à 178 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 121 fr. à 131 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 173 fr. 89. — Buenos-Ayres, 136 fr. 87. — Chicago, 164 fr. 76. — Sons, 89 fr. à 99 fr.

Pommes de terre. — Les 100 kg, Hollande, de 110 à 140 fr. ; jaune commune, de 90 à 95 fr. ; Saucisse rouge, de 110 à 120 fr. ; chair blanche, du Midi, de » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 145 à 170 francs ; paille d'avoine, de 145 à 170 fr. paille de seigle, 145 à 170 fr. ; luzerne, 400 à 425 fr. ; foin, 355 à 385 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 167 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 155 fr. (Marseille) ; palmistes 120 fr. 00 ; de coprah, 150 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 1.350 fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 321 fr. 00 à 323 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 00 à 12 fr. 00. — Veaux, 5 fr. » à 14 fr. 50. — Moutons, 5 fr. 00 à 18 fr. 00. — Porcs, 10 fr. 00 à 15 fr. 00.

Crème de tartre » fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. 50 à 3 fr. » le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 16 fr. 70 ; sulfate de potasse 48/46 %, 94 fr. ; chlorure de potassium, 49 % 68 fr. 50. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de £ 12 9/6 à £ 12 17/ les 100 kg. — Nitrate de potasse (90/93 d'azote), 310 à 325 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 197 à 204 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 33 fr. 25 à 33 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 56 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 61 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 140 fr. 25.

Sulfate de cuivre, de 392 à 397 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 38 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 139 à » fr. — **Soufre trituré,** 139 à » fr. — **Chaux,** 33 %, 32 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. — Oranges d'Algérie, de 200 à 550 fr. le cent. — Pommes communes, de 150 à 300 fr. — Citrons d'Italie, de 30 à 50 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 120 à 200 fr. — Dattes, de 300 à 550 francs. — Ail, 300 à 450 francs les 100 kilos. — Champignons, 900 à 2.000 francs. — Aubergines, 30 à 60 fr. le cent. — Epinards, 140 à 200 fr. les 100 kg. — Laitues 50 à 100 fr. le cent. — Choux-fleurs Paris, 150 à 400 fr. le cent. — Tomates du Midi, de 50 à 200 fr. les 100 kilos. — Haricots verts, de 150 à 500 fr. — Poireaux, 275 à 450 fr. les 100 bottes. — Oignons, 150 à 250 fr. les 100 bottes. — Poires choix, 400 à 1.600 fr. le cent. — Poires communes, 120 à 300 fr. le cent. — Artichauts Bretons, de 50 à 195 fr. le cent. — Endives belges, de 530 à 630 fr. — Noix écalées, de 600 à 1.100 fr. — Amandes sèches, 700 à 1.000 fr. les 100 kilos. — Châtaignes, de 130 à 150 fr

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 7 au samedi 13 novembre 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS				TOULOUSE				
Dimanche.	12 »	7 »	9. 5	8	.... 7....	17 »	10 »	13. 5	8
Lundi.....	9 »	5 »	7 »	20	.... 8....	16 »	7 »	11. 5	2
Mardi.....	15 »	1 »	8 »	9	.... 9....	17 »	4 »	10. 5	2
Mercredi..	12 »	5 »	8. 5	2	.... 10....	21 »	1 »	11 »	»
Jeudi.....	15 »	9 »	12 »	»	.... 11....	18 »	9 »	13 5	»
Vendredi..	16 »	4 »	10 »	»	....12....	17 »	12 »	14. 5	13
Samedi....	14 »	4 »	9 »	»	....13....	19 »	9 »	14 »	»
	STRASBOURG				NIMES				
Dimanche.	11 »	9 »	10 »	3	.... 7....	18 »	8 »	13 »	13
Lundi.....	15 »	— 1 »	7 »	3	.... 8....	19 »	8 »	13 5	2
Mardi.....	11 »	» »	» »	4	.... 9....	19 »	8 »	13. 5	3.1
Mercredi..	14 »	» »	» »	1	....10....	16 »	5 »	10. 5	»
Jeudi.....	14 »	— 1 »	6. 5	»	....11....	17 »	10 »	13. 5	»
Vendredi..	10 »	— 1 »	4. 5	3	....12....	» »	11 »	» »	6
Samedi....	5 »	3 »	4 »	»	....13....	15 »	12 »	13. 5	101
	LYON				BORDEAUX				
Dimanche.	15 »	11 »	13 »	6	.... 7....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	19 »	0 »	9. 5	1	.... 8....	17 »	7 »	12 »	3
Mardi.....	18 »	8 »	13 »	2	.... 9....	17 »	8 »	12. 5	5
Mercredi..	17 »	1 »	9 »	»	....10....	13 »	4 »	8. 5	9.3
Jeudi.....	16 »	8 »	12 »	»	.... 11....	15 »	9 »	12 »	»
Vendredi..	17 »	7 »	12 »	3	....12....	16 »	2 »	9 »	»
Samedi....	11 »	9 »	10 »	28	....13....	18 »	0 »	9 »	20
	MARIGNANE				NANTES				
Dimanche	18 »	13 »	15. 5	»	.... 7....	15 »	8 »	11. 5	26
Lundi.....	20 »	9 »	14. 5	3	.... 8....	13 »	7 »	10 »	22
Mardi.....	20 »	11 »	15. 5	6	.... 9....	» »	4 »	» »	5
Mercredi..	18 »	7 »	12. 5	»	....10....	12 »	6 »	9 »	13
Jeudi.....	19 »	11 »	15 »	»	....11....	15 »	10 »	12. 5	6
Vendredi..	19 »	13 »	16 »	14	....12....	12 »	» »	» »	»
Samedi....	15 »	15 »	16. 5	1	....13....	13 »	5 »	9 »	»

Le Gérant : P. NEVEU.

PARIS. — SOC. G^le D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE GASSETTE.